

Bułki pszenne klasyczne

Bułki pszenne klasyczne

Bułki pszenne klasyczne. Smakują jak normalne bułki, które można było kiedyś kupić w każdym sklepie. Dziś niestety coraz rzadziej. Nie są „napompowane” – wprost przeciwnie są raczej zbite ale nie ciężkie. Mają puszysty i miękki miąższ. Są po prostu pyszne...!

Składniki

- 400 g mąki chlebowej typ 550 lub 650, może być też tortowa typ 480
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka drobnego cukru
- 7 g drożdży instant lub 15 g świeżych drożdży
- 120 ml ciepłego mleka
- 175 ml ciepłej wody

Wykonanie

Mąkę przesiać do miski, dodać sól. Drożdże razem z cukrem rozpuścić w ciepłym, ale nie gorącym, mleku. Do mieszanki mleka i drożdży dodać łyżkę mąki, dobrze wymieszać, przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 10 minut aż nieco podrosną. Dodać do mąki. Całość połączyć z ciepłą wodą i zagnieść miękkie i elastyczne ciasto. W razie potrzeby lekko podsypać mąką podczas wyrabiania. Należy jednak pamiętać aby nie dodawać jej zbyt dużo, ponieważ bułki wyjdą za twarde.

Zagniecione ciasto przełożyć do miski wysmarowanej lekko olejem, przykryć szczelnie folią spożywczą i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 1,5 godziny lub do podwojenia objętości.

Po wyrośnięciu ciasto podzielić na 8 równych części i uformować z nich w miarę równe i gładkie bułki. Aby miały one ładny kształt najlepiej z kawałka ciasta uformować nieduży placek i zawinąć jego brzegi do środka (tak jakbyśmy chcieli bułkę czymś nafaszerować). Bułki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia – łączeniem do dołu. Lekko spłaszczyć i delikatnie obsypać mąką. Przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut lub do podwojenia objętości.

Gdy bułki już wyrosną należy każdej bułce zrobić „przedziałek” . Najprościej użyć do tego celu np. patyczka do szaszłyków. Wcześniej obsypać go mąką i przycisnąć nim środek bułki niemal do samego końca, aż do blachy. Bułki pozostawić do ponownego wyrośnięcia na ok. 15 min.

W czasie ostatniego wyrastania bułek – nagrzać piekarnik do 230 stopni C. Wyrośnięte bułki piec ok. 15 minut lub do czasu gdy staną się ładnie zarumienione.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:pieczywo:bulki_pszenne_klasyczne

Last update: **2020/07/20 16:53**

